

Śląskie pełne

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **13**
- SRM **4.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Żytni | 1.5 kg (60%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 1 kg (40%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 3 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | lunga | 3 g | 15 min | 11.5 % |
| Gotowanie | lunga | 3 g | 5 min | 11.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Suche | 10 g | Omega |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | majeranek | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | majeranek | 8 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------|------------------|-----|-------------------|-------|
| Przyprawa | ziele angielskie | 2 g | Fermentacja cicha | 1 dni |
| Przyprawa | liść laurowy | 2 g | Fermentacja cicha | 1 dni |

Notatki

- Dodatek kwasu mlekowego 1,2ml/litr.
Nagazowanie 1.6 vol

Rozlew 10.04.2024
12 mar 2024, 15:23